



EOA5551AOX
EOA5551AOK
EOA5551AOW
EEA4545POX
EOA5551DOX

RU ДУХОВОЙ ШКАФ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СОДЕРЖАНИЕ

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим Вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о Вас. Поэтому когда бы Вы ни воспользовались им, Вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте Вы сможете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:
www.electrolux.com



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:
www.electrolux.com/productregistration



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.
При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию.
Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.

Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

Общая информация и рекомендации

 Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



ВНИМАНИЕ!

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.

- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Перед выполнением операций очистки и ухода отключите прибор от сети электропитания.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- Используйте только термосенсор для мяса, рекомендованный для данного прибора.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей противня из боковой стенки - движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

2. ⚠ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!
Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- *Следуйте приложенным к прибору инструкциям по установке.
- Прибор имеет большой вес: соблюдайте предосторожность при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны

быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

2.2 Использование



ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, ожога, поражения электрическим током или взрыва.

- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не загорожены.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. Использование ингредиентов, содержащих алкоголь, может привести к образованию воздушно-спиртовой смеси.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

- Для того, чтобы избежать повреждения и изменения цвета эмали:

  – Не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.

  – Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.

  – Не наливайте в нагретый прибор воду.

  – Не храните в приборе после окончания приготовления влажную посуду и продукты.

  – Соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на производительность прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.

2.3 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.4 Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.



ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током.

- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

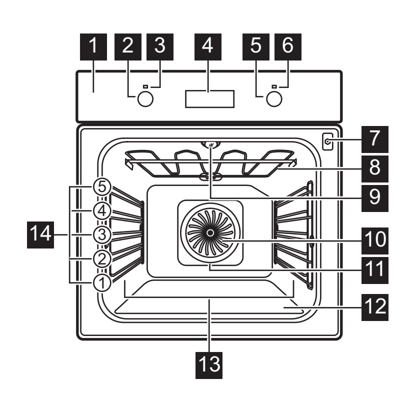
2.5 Утилизация



ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

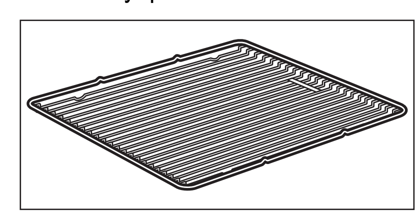
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее запирания на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

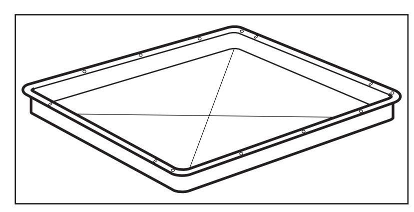


1	Панель управления
2	Ручка выбора режимов духового шкафа
3	Световой индикатор/символ включения
4	Электронный программатор
5	Ручка регулировки температуры
6	Световой индикатор/символ/индикатор температуры
7	Гнездо для термощупа для мяса
8	Нагревательный элемент
9	Лампа освещения
10	Вентилятор
11	Нагревательный элемент задней стенки
12	Нижний нагрев
13	Съемная направляющая для противня
14	Положения противней

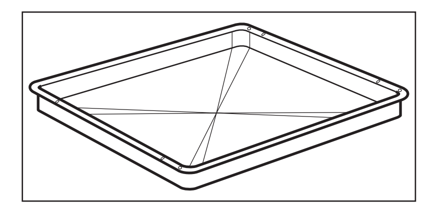
3.1 Аксессуары



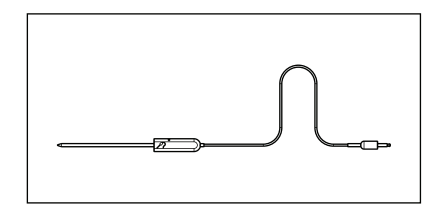
Решетка
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.



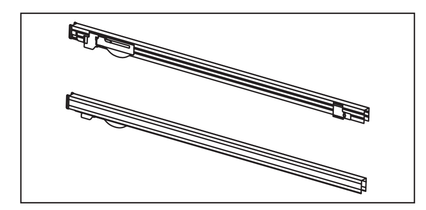
Глубокий противень
Для тортов и бисквитов.



Противень для жарки / гриля
Для выпекания и жарки или в качестве противня для сбора жира.



Термощуп для мяса
Для определения готовности блюда.



Телескопические направляющие
Для полок и противней.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!
См. «Сведения по технике безопасности».

4.1 Первая чистка

- Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
- Перед первым использованием прибор необходимо очистить.



См. Главу «Уход и очистка».

4.2 Установка времени



Для того, чтобы начать пользоваться духовкой, следует задать время суток.

При первом включении прибора в сеть или при сбое электропитания начинает мигать символ времени суток.
С помощью «+» или «-» установите текущее время суток.
Примерно через пять секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время суток.



При смене времени не допускается одновременная установка таких функций, как «Продолж.» |→| или «Окончание» →| .

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!
См. «Сведения по технике безопасности».

Для использования прибора нажмите на ручку управления. Ручка выйдет из утопленного положения.

5.1 Включение и выключение прибора

1. Для выбора режима духового шкафа установите ручку выбора режима на нужный режим.
2. Поворотом ручки регулировки температуры задайте нужную температуру.

3. Для выключения прибора переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку регулировки температуры в положение «Выкл».



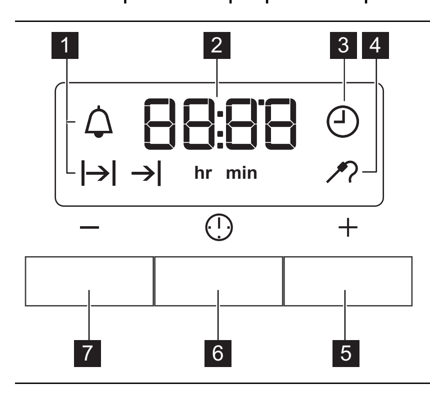
Символ кнопки, индикатор или лампа (зависит от модели — см. описание изделия):

- Индикатор включается при нагреве духового шкафа.
- Лампа включается во время работы прибора.
- Символ показывает, чем управляет кнопка – конфорками, режимами духового шкафа или температурой.

5.2 Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа		Применение
	Подсветка	Включение лампы освещения духового шкафа без использования каких-либо режимов приготовления.
	Горячий воздух	Одновременное выпекание максимум на трех уровнях духового шкафа. При использовании этого режима уменьшите температуру духового шкафа на 20°C – 40°C ниже температуры, которую Вы выбрали бы при в режиме «Верхний + нижний нагрев». Также используется для подсушивания продуктов.
	Пицца	Выпекание на одном уровне духового шкафа продуктов с более поджаристой и хрустящей основой. При использовании этого режима уменьшите температуру духового шкафа на 20°C – 40°C ниже температуры, которую Вы выбрали бы при в режиме «Верхний + нижний нагрев».
	Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа.
	Нижний нагрев	Выпекание тортов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.
	Малый гриль	Приготовление плоских продуктов в центре гриля, приготовление тостов.
	Большой гриль	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов, а также приготовление тостов.
	Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Запекание до румяной корочки и обжаривание.

5.3 Электронный программатор



1 Индикаторы режимов
2 Дисплей таймера
3 Индикатор режимов
4 Индикатор термощупа для мяса
5 Кнопка «**+**»
6 Кнопка выбора
7 Кнопка «**-**»

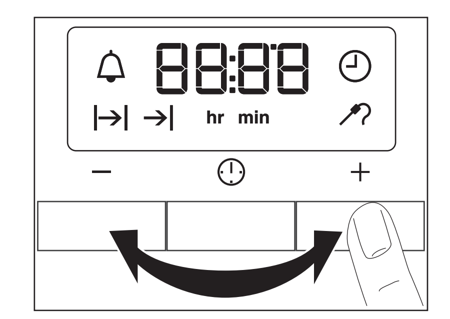
6. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

Функция часов		Применение
◷	Время суток	Установка, смена или проверка времени.
🔔	Таймер	Установка таймера обратного отсчета. **Эта функция не влияет на работу духовки.**
|→|	Продолжитель-ность	Установка продолжительности работы духовки.
→|	Окончание	Установка времени отключения заданного режима духовки.



При одновременном использовании функций «Продолж.» |→| и «Окончание» →| можно задать время для автоматического включения и выключения прибора: Сначала задайте функцию «Продолж.» |→| , затем – время «Окончания» →| .

6.1 Установка функций часов



1. Устанавливая функции «Продолж.» и «Окончание», задайте режим и температуру духовки. При установке таймера этого делать не требуется.
2. Нажимайте кнопку выбора до тех пор, пока на дисплее не замигает требуемая функция часов.
3. Для выбора нужной функции часов используйте «**+**» или «**-**».

   На дисплее отобразится индикатор установленной Вами функции часов. По истечении установленного времени в течении двух минут мигает индикатор и звучит звуковой сигнал.



При использовании функций «Продолж.» и «Окончание» прибор выключается автоматически.

4. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.
5. Переведите переключатель режимов духовки и ручку термостата в положение «Выкл».

6.2 Отмена функций часов.

1. Нажимайте кнопку выбора до тех пор, пока не замигает индикатор нужной функции.
2. Нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку «-».

   Через несколько секунд соответствующая функция часов выключится.

7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!
См. «Сведения по технике безопасности».

7.1 Термощуп для мяса

Термощуп для мяса предназначен для измерения температуры внутри мяса.

Следует задать два значения температуры:

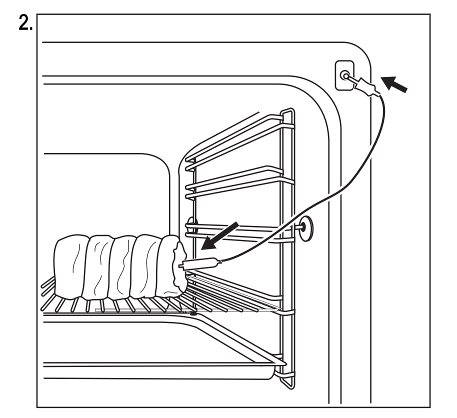
- Температуру духового шкафа. См. таблицу «Жарка».
- Температуру внутри продукта. См. таблицу «Термощуп для мяса».



Используйте только термощуп для мяса, поставляемый вместе с прибором или заказывайте его только там, где продаются оригинальные запасные части.



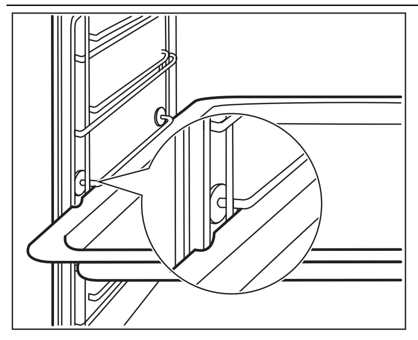
ВНИМАНИЕ!
Будьте осторожны при извлечении из гнезда наконечника и штекера термощупа для мяса. Термощуп для мяса сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов.

1. Вставьте штекер термощупа для мяса в гнездо спереди прибора. Индикатор термощупа для мяса замигает.
2. 

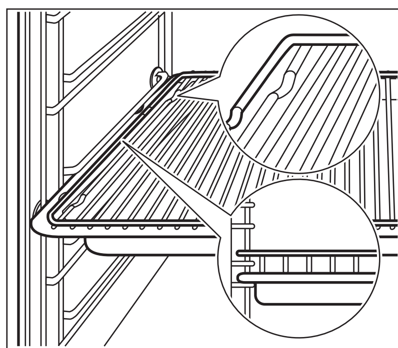
   Вставьте кончик термощупа для мяса в центр куска мяса.
3. С помощью «+» или «-» установите нужную температуру внутри продукта. Допустимый диапазон составляет от 30°C до 99°C. См. рекомендуемые значения в таблице.
4. Выберите режим и задайте температуру духового шкафа.
5. При достижении заданной температуры внутри продукта в течение двух минут звучит звуковой сигнал. Для выключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.
6. Выключите прибор.
7. Извлеките штекер термощупа для мяса из его гнезда. Выньте мясо из прибора.

Если мясо недостаточно готово, повторите описанные выше шаги и установите более высокую температуру внутри продукта.

7.2 Установка аксессуаров для духового шкафа



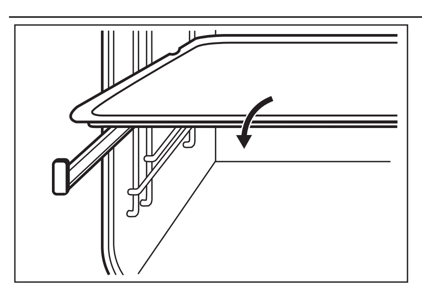
Противень для жарки и решетка имеют боковые кромки. Эти кромки и форма направляющих служат защитой от соскальзывания кухонной посуды.



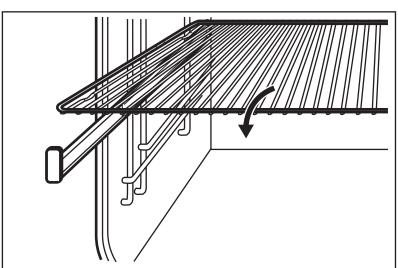
Одновременная установка решетки и противня для жарки

Уложите решетку на противень для жарки. Вставьте противень для жарки между направляющими одного из уровней духового шкафа.

7.3 Телескопические направляющие – установка аксессуаров для духовки



Установите глубокий противень или противень для жарки на телескопические направляющие.

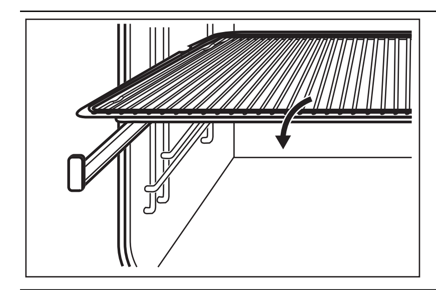


Установите решетку на телескопические направляющие так, чтобы ее опоры были направлены вниз.



Высокий ободок решетки предназначен для защиты посуды от соскальзывания.

7.4 Одновременное размещение решетки и противня для жарки



Уложите решетку на противень для жарки. Установите решетку и противень для жарки на телескопические направляющие.

8. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

8.1 Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, автоматически включается вентилятор охлаждения для охлаждения поверхностией прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

9. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

9.1 Внутренняя сторона дверцы

В некоторых моделях на внутренней стороне дверцы можно найти:

- Номера положений противней.
- Информация о режимах нагрева духового шкафа, рекомендуемых положениях противней и температура для приготовления типичных блюд.



Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпечки и жарки являются ориентировочными. Они зависят от рецептов, качества и количества используемых ингредиентов.

9.2 Выпечка

Общие указания

- Ваш новый духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Адаптируйте свои обычные настройки (температура, время приготовления) и положения противней к значениям, приведенным в таблице.
- При продолжительном времени выпекания Вы можете отключить духовой шкаф приблизительно за 10 минут до окончания программы и использовать ее остаточное тепло.

При использовании замороженных продуктов противни в духовом шкафу во время выпекания может изогнуть. После остывания эти деформации исчезнут.

Пояснения к таблицам приготовления выпечки

- Производитель рекомендует при первом использовании использовать самую низкую температуру.
- Если не удалось найти данные для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на похожий рецепт.
- При выпекании пирогов более чем на одном уровне время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Торты и выпечка, расположенные на разной высоте, не всегда начинают подрумяниваться равномерно. В этом случае не меняйте температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.

9.3 Выпекание на одном уровне:

Выпекание в формах

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время (мин)
Пирог-кольцо / сдобная булочка	Горячий воздух	1	150 - 160	50 - 70
Торт «Мадера»/ фруктовые торты	Горячий воздух	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Нежирный бисквит	Горячий воздух	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Нежирный бисквит	Верхний + нижний нагрев	2	160	35 - 50
Коржи для открытого пирога из песочного теста	Горячий воздух	2	170 - 180 1)	10 - 25
Коржи для открытого пирога из бисквитного теста	Горячий воздух	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы по Ø 20 см, установленные по диагонали)	Горячий воздух	2	160	60 - 90
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы по Ø 20 см, установленные по диагонали)	Верхний + нижний нагрев	1	180	70 - 90
Сырный торт (чизкейк)	Верхний + нижний нагрев	1	170 - 190	60 - 90

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Торты / выпечка / хлеб на глубоких противнях

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время (мин)
Батон-плетенка / батон-венок	Верхний + нижний нагрев	3	170 - 190	30 - 40

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время (мин)
Рождественские кексы с изюмом и орехами	Верхний + нижний нагрев	2	160 - 180 1)	50 - 70
Хлеб (ржаной): 1. Первая часть процесса выпекания. 2. Вторая часть процесса выпекания.	Верхний + нижний нагрев	1	1. 230 1) 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60
Пирожные «буше» / эклеры	Верхний + нижний нагрев	3	190 - 210 1)	20 - 35
Швейцарский рулет	Верхний + нижний нагрев	3	180 - 200 1)	10 - 20
Сладкий торт с обсыпкой (сухой)	Горячий воздух	3	150 - 160	20 - 40
Сливочный миндальный торт / сахарные торты	Верхний + нижний нагрев	3	190 - 210 1)	20 - 30
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / бисквитного теста 2)	Горячий воздух	3	150	35 - 55
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / бисквитного теста 2)	Верхний + нижний нагрев	3	170	35 - 55
Открытые фруктовые пироги из песочного теста	Горячий воздух	3	160 - 170	40 - 80
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом)	Верхний + нижний нагрев	3	160 - 180 1)	40 - 80

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

2) Используйте противень для жарки.

Бисквиты

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время (мин)
Печенье из песочного теста	Горячий воздух	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	Горячий воздух	3	140	20 - 35
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	Верхний + нижний нагрев	3	160 1)	20 - 30
Бисквиты из сдобного теста	Горячий воздух	3	150 - 160	15 - 20
Выпечка с яичным белком / безе	Горячий воздух	3	80 - 100	120 - 150
Миндальное печенье	Горячий воздух	3	100 - 120	30 - 50
Бисквит из дрожжевого теста	Горячий воздух	3	150 - 160	20 - 40
Печенье из слоеного теста	Горячий воздух	3	170 - 180 1)	20 - 30
Рулеты	Горячий воздух	3	160 1)	10 - 25
Рулеты	Верхний + нижний нагрев	3	190 - 210 1)	10 - 25
Small cakes / Мелкое печенье (по 20 шт на противне)	Горячий воздух	3	150 1)	20 - 35
Small cakes / Мелкое печенье (по 20 шт на противне)	Верхний + нижний нагрев	3	170 1)	20 - 30

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

9.4 Выпекание на нескольких уровнях

Торты / выпечка / хлеб на глубоких противнях

Вид выпечки	Горячий воздух		Температура, °C	Время (мин)
	Положение противня			
	2 уровня	3 уровня		
Пирожные «бу-ше» / эклеры	1 / 4	-	160 - 180 [1)]	25 - 45
Пирог с сухой обсыпкой	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Бисквиты/small cakes/мелкое печенье/мучные изделия/рулеты

Вид выпечки	Горячий воздух		Температура, °C	Время (мин)
	Положение противня			
	2 уровня	3 уровня		
Печенье из пе-сочного теста	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Пе-сочное пече-нье / полоски из теста	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Бисквиты из сдобного теста	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Выпечка с яич-ным белком / безе	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Миндальное пе-ченье	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Бисквит из дрожжевого теста	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Печенье из слоеного теста	1 / 4	-	170 - 180 [1)]	30 - 50
Рулеты	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes / Мелкое печенье (по 20 шт на противне)	1 / 4	-	150[1)]	25 - 40

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

9.5 Советы по выпечке

Результат выпечки	Возможная причина	Решение
Низ торта недостаточно подрумянен.	Неверный выбор положения противня.	Выберите для торта более низкий уровень.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком высокая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного уменьшите температуру духового шкафа.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком малое время выпекания.	Установите более длинное время выпекания. **Время выпекания нельзя сократить, увеличив температуру.**
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком много жидкости в тесте.	Используйте меньше жидкости. Соблюдайте требования по времени размешивания, особенно при использовании кухонных комбайнов.
Торт слишком сухой.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.
Торт слишком сухой.	Слишком большое время выпекания.	При следующем приготовлении немного уменьшите время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало.	Понизьте температуру духового го шкафа и увеличьте время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Тесто распределено неравномерно.	Равномерно распределите тесто по глубокому противню.
Торт не готов по истечении установленного времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.

Выпечка и запеканки

Блюдо	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время (мин)
Запеканка из макаронных изделий	Верхний + нижний нагрев	1	180 - 200	45 - 60
Лазанья	Верхний + нижний нагрев	1	180 - 200	25 - 40

Блюдо	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время (мин)
Запеканка из овощей[1]	Турбо-гриль или Горячий воздух	1	160 - 170	15 - 30
Багеты с плавленым сыром сверху	Турбо-гриль или Горячий воздух	1	160 - 170	15 - 30
Сладкая выпечка	Верхний + нижний нагрев	1	180 - 200	40 - 60
Выпечка с рыбой	Верхний + нижний нагрев	1	180 - 200	30 - 60
Фаршированные овощи	Турбо-гриль или Горячий воздух	1	160 - 170	30 - 60

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

9.6 Жарка

Посуда для жарки

- Для жарки используйте жаростойкую кухонную посуду (см. инструкции изготовителя).
- Большие куски мяса можно жарить непосредственно в противне для жарки (если прибор им укомплектован) или на решетке над противнем для жарки.
- Постные куски мяса следует готовить в сотейнике под крышкой. Тогда мясо будет более сочным.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить в сотейнике без крышки.

9.7 Жарка в режиме Турбо-гриль

Говядина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время (мин)
Мясо, тушенное одним крупным куском	1-1,5 кг	Верхний + нижний нагрев	1	230	120 - 150
Ростбиф или филе: с кровью	на см толщины	Турбо-гриль	1	190 - 200 [1]	5 - 6
Ростбиф или филе: средней прожаренности	на см толщины	Турбо-гриль	1	180 - 190 [1]	6 - 8
Ростбиф или филе: хорошей прожаренности	на см толщины	Турбо-гриль	1	170 - 180 [1]	8 - 10

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Свинина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время (мин)
Лопатка / ошеек / окорок	1-1,5 кг	Турбо-гриль	1	160 - 180	90 - 120
Свиная отбивная / свиные ребрышки	1-1,5 кг	Турбо-гриль	1	170 - 180	60 - 90
Мясной рулет	750 г - 1 кг	Турбо-гриль	1	160 - 170	50 - 60
Свиные ножки (предварительно отваренные)	750 г - 1 кг	Турбо-гриль	1	150 - 170	90 - 120

Телятина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время (мин)
Жареная телятина	1 кг	Турбо-гриль	1	160 - 180	90 - 120
Телячья рулька	1,5-2 кг	Турбо-гриль	1	160 - 180	120 - 150

Баранина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время (мин)
Ножка ягненка / жареный ягненок	1-1,5 кг	Турбо-гриль	1	150 - 170	100 - 120
Седло барашка	1-1,5 кг	Турбо-гриль	1	160 - 180	40 - 60

Дичь

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время (мин)
Седло зайца / заячья нога	до 1 кг	Верхний + нижний нагрев	1	230 [1)	30 - 40
Седло оленя	1,5-2 кг	Верхний + нижний нагрев	1	210 - 220	35 - 40
Оленья нога	1,5-2 кг	Верхний + нижний нагрев	1	180 - 200	60 - 90

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Птица

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время (мин)
Части птицы	по 200-250 г	Турбо-гриль	1	200 - 220	30 - 50
Половина цыпленка	по 400-500 г	Турбо-гриль	1	190 - 210	35 - 50
Цыпленок, курица	1-1,5 кг	Турбо-гриль	1	190 - 210	50 - 70
Утка	1,5-2 кг	Турбо-гриль	1	180 - 200	80 - 100
Гусь	3,5-5 кг	Турбо-гриль	1	160 - 180	120 - 180
Индейка	2,5 - 3,5 кг	Турбо-гриль	1	160 - 180	120 - 150
Индейка	4-6 кг	Турбо-гриль	1	140 - 160	150 - 240

Рыба (на пару)

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время (мин)
Рыба, целиком	1-1,5 кг	Верхний + нижний нагрев	1	210 - 220	40 - 60

9.8 Малый гриль

При использовании гриля всегда выбирайте максимальную ступень нагрева.
Всегда выбирайте положение противня, рекомендованное в таблице приготовления на гриле.
Всегда устанавливайте противень для сбора жира на первом уровне.
Жарьте на гриле только плоские куски мяса или рыбы.

*При использовании гриля всегда предварительно прогревайте духовой шкаф в течение 5 минут.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
При приготовлении на гриле дверца духового шкафа всегда должна быть закрытой.

Малый гриль

Продукт для гриля	Положение противня	Температура	Время (мин)	
			1-я сторона	2-я сторона
Ростбиф	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Филе говядины	3	230	20 - 30	20 - 30
Задняя часть свинины	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Телячья вырезка	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Спинка барашка	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Рыба, целиком, 500 - 1000 г	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Большой гриль

Продукт для гриля	Положение против-ня	Время (мин)	
		1-я сторона	2-я сторона
Burgers / Рубленый бифштекс	4	8 - 10	6 - 8
Филе свинины	4	10 - 12	6 - 10
Сосиски	4	10 - 12	6 - 8
Вырезка / телячий бифштекс	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Тосты [1]	5	1 - 3	1 - 3
Тосты с начинкой сверху	4	6 - 8	-

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

9.9 Пицца

Вид выпечки	Положение против-ня	Температура, °C	Время (мин)
Пицца (на тонкой ос-нове)	2	200 - 230 [1][2]	15 - 20
Пицца (с множе-ством начинок)	2	180 - 200	20 - 30
Открытые пироги	1	180 - 200	40 - 55
Открытый пирог со шпинатом	1	160 - 180	45 - 60
Открытый пирог	1	170 - 190	45 - 55
Швейцарский откры-тый пирог	1	170 - 190	45 - 55
Яблочный торт, за-крытый	1	150 - 170	50 - 60
Овощной пирог	1	160 - 180	50 - 60
Пресный хлеб	2	230 - 250[1]	10 - 20
Открытый слоеный пирог	2	160 - 180 [1]	45 - 55
«Фламмкухен» (блю-до из Эльзаса, похо-жее на пиццу)	2	230 - 250[1]	12 - 20
Пироги	2	180 - 200 [1]	15 - 25

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

2) Используйте противень для жарки.

9.10 Размораживание

Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку.

Не накрывайте его глубоким блюдом или тарелкой, так как это может увеличить время размораживания.
Выберите первое положение противня снизу.

Блюдо	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарий
Цыпленок, 1000 г	100 - 140	20 - 30	Положите цыпленка на перевернутое блюдце, поставленное в большую тарелку. Переверните по истечении половины времени.
Мясо, 1000 г	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени.
Мясо, 500 г	90 - 120	20 - 30	Переверните по истечении половины времени.
Форель, 150 г	25 - 35	10 - 15	-
Клубника, 300 г	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло, 250 г	30 - 40	10 - 15	-
Сливки, 2 x 200 г	80 - 100	10 - 15	Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить.
Торт, 1400 г	60	60	-

9.11 Консервирование – нижний нагрев

Обратите внимание:

- Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.
- Не используйте металлические банки и банки с винтовыми крышками или байонетными замками.
- Выбирайте для данного режима первый уровень снизу.
- Не ставьте в глубокий противень больше шести литровых банок для консервирования.
- Наполните банки до одного уровня и закатайте крышки.
- *Банки не должны касаться друг друга.
- Налейте в глубокий противень приблизительно 1/2 литра воды так, чтобы в духовом шкафу было достаточно влаги.
- Когда жидкость в первых банках начнет медленно кипеть (для литровых банок примерно через 35–60 минут), выключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100 °C (см. таблицу).

Ягоды

Консервирование	Температура, °C	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100°C (мин)
Клубника / черника / малина / спелый крыжовник	160 - 170	35 - 45	-

Фрукты с косточками

Консервирование	Температура, °C	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100°C (мин)
Груша / айва / слива	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Овощи

Консервирование	Температура, °C	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100°C (мин)
Морковь [1]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Огурцы	160 - 170	50 - 60	-
Овощное ассорти	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Кольраби / горох / спаржа	160 - 170	50 - 60	15 - 20

[1] Оставьте стоять в духовом шкафу после его выключения.

9.12 Высушивание - Горячий воздух

Накройте полки духового шкафа бумагой для выпечки.

Для наилучших результатов выключите прибор на середине приготовления. Откройте дверцу прибора и дайте ему остыть. Затем завершите процесс высушивания.

Овощи

Продукты для высушивания	Положение противня		Температура (°C)	Время (час)
	1 уровень	2 уровня		
Фасоль	3	1 / 4	60 - 70	6- 8
Перец	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Овощи для супа	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Грибы	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8
Зелень	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

Фрукты

Продукты для высушивания	Положение противня		Температура (°C)	Время (час)
	1 уровень	2 уровня		
Сливы	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Абрикосы	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Яблоки, дольками	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Груши	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

9.13 Таблица «Термощуп для мяса»

Говядина

Продукты	Температура внутри продукта, °C
Ребрышки / бифштекс из вырезки: с кровью	45 - 50
Ребрышки / бифштекс из вырезки: средней прожаренности	60 - 65
Ребрышки / бифштекс из вырезки: хорошей прожаренности	70 - 75

Свинина

Продукты	Температура внутри продукта, °C
Свиная лопатка / окорок / шейная часть	80 - 82
Свиная отбивная (спинка) / копченое свиное филе	75 - 80
Мясной рулет	75 - 80

Телятина

Продукты	Температура внутри продукта, °C
Жареная телятина	75 - 80
Телячья рулька	85 - 90

Баранина / ягненок

Продукты	Температура внутри продукта, °C
Баранья нога	80 - 85
Седло барашка	80 - 85
Жареный ягненок / ножка ягненка	70 - 75

Дичь

Продукты	Температура внутри продукта, °C
Седло зайца	70 - 75
Заячья нога	70 - 75
Заяц целиком	70 - 75
Седло оленя	70 - 75
Оленья нога	70 - 75

Рыба

Продукты	Температура внутри продукта, °C
Лосось	65 - 70
Форель	65 - 70

Информация об акриламидах

ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

10. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!
См. «Сведения по технике безопасности».

Примечание относительно очистки:

- Протирайте переднюю часть прибора мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Очищайте внутреннюю камеру прибора после каждого использования. Это позволит легче избавиться от загрязнений, которые к тому же не будут пригорать.
- Стойкие загрязнения удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.
- После каждого использования все дополнительные аксессуары духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, не используйте для их очистки агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

10.1 Стенки с каталитическим покрытием

Стенки с каталитическим покрытием не требуют очистки. Они поглощают жир, который собирается на стенках во время работы прибора.

Для поддержания процесса самоочистки регулярно нагревайте духовку без продуктов:

1. Включите освещение духовки.
2. Выньте аксессуары из духовки.
3. Очистите дно духовки теплой водой и моющим средством, а затем вытрите.
4. Установите режим .
5. Установите температуру духовки равной 250°C и дайте ей поработать в течение одного часа.
6. Очистите камеру духовки мягкой влажной губкой.



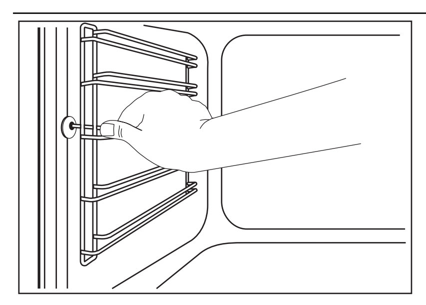
ВНИМАНИЕ!
Не следует чистить каталитические панели какими-либо чистящими веществами. Это может повредить каталитические панели.



Изменение цвета каталитических панелей не влияет на их свойства.

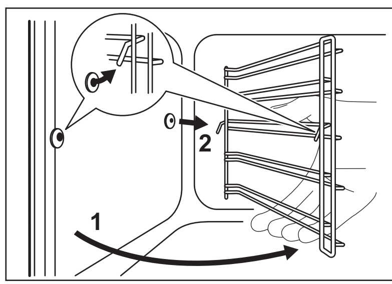
10.2 Направляющие для противня

Снятие направляющих для противня



Для очистки боковых стенок духового шкафа направляющие для противня можно снять.

1. Потяните переднюю часть направляющей для противня по направлению от боковой стенки.



2. Вытяните заднюю часть направляющей из боковой стенки и снимите ее.

Установка направляющих для противня

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.



Данное указание относится к телескопическим направляющим: Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

10.3 Лампа освещения



ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа освещения и стеклянный плафон могут сильно нагреваться.

Перед заменой лампы:

- Выключите прибор.
- Извлеките предохранители из блока предохранителей или отключите рубильник на электрощите.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Положите на дно внутренней камеры прибора кусок ткани. Он защитит плафон лампы и поверхность духового шкафа от повреждений.
Всегда используйте лампу освещения того же типа.

Замена лампы на потолке внутренней камеры:

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон.
3. Замените лампу освещения на подходящую лампу с жаростойкостью 300°C.
4. Верните стеклянный плафон на место.

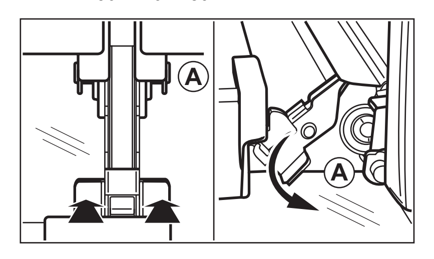
10.4 Очистка дверцы духового шкафа

Извлечение дверцы духового шкафа и стеклянных панелей

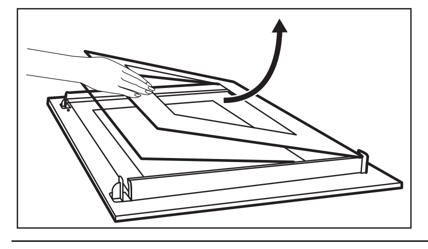
Как дверца духового шкафа, так и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.



ВНИМАНИЕ!
Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверь имеет большой вес.



1. Полностью откройте дверцу.
2. Нажмите до упора стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.
3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°).
4. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее под углом по направлению вверх.
5. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань, расстеленную на ровной поверхности. Это предотвратит появление царапин.
6. Возьмитесь с обеих сторон за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы и нажмите внутрь, чтобы освободить уплотнительную защелку.
7. Чтобы снять дверную планку, нужно потянуть ее вперед.



8. Берясь каждый раз за верхний край стеклянных панелей, вытащите их по одной по направлению вверх.
9. Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха.

Установка дверцы духового шкафа и стеклянных панелей на место

По окончании очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа на место.

Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности. Сначала вставьте меньшую панель, а затем большую.

11. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...



ВНИМАНИЕ!
См. «Сведения по технике безопасности».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не производит нагрев.	Прибор выключен.	Включите прибор.
Прибор не производит нагрев.	Не установлено время на часах.	Установите часы.
Прибор не производит нагрев.	Не заданы необходимые настройки.	Проверьте настройки прибора.
Прибор не производит нагрев.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Не горит лампа освещения.	Лампа освещения перегорела.	Замените лампу освещения.
На дисплее часов отображается символ ошибки «F11».	Произошло короткое замыкание термощупа для мяса, или штекер термощупа не до конца вставлен в гнездо.	Вставьте штекер термощупа для мяса в гнездо на боковой стенке духового шкафа до упора.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удалось, обратитесь в магазин или сервисный центр.
Необходимые для сервисного центра данные находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными расположена на передней рамке внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать эти данные здесь:	
Модель (MOD.)	....
Код изделия (PNC)	....
Серийный номер (S.N.)	....

12. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 Гц

13. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♻ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.
Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом. Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.





Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

www.electrolux.com/shop